

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel alle mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il tipico [strudel di mele austriaco](#), si differenzia dallo [strudel alle mele altoatesino](#) per la **pasta con cui è cucinato**. Se nello strudel alle mele austriaco è d'obbligo la [pasta tirata](#), nella **ricetta** tipica dell'**alto Adige**, lo stesso dolce si cucina con dell'ottima [pasta frolla](#).

Il **ripieno** dello [strudel alle mele](#) è sostanzialmente lo stesso, e puoi variarlo anche aggiungendo qualche altro tipo di **frutta** o della **marmellata**, ad esempio la [marmellata di mele](#) è stupenda aggiunta ad un ripieno già così ricco di **frutta sia fresca che secca**.

Se vuoi provare lo strudel alle mele versione altoatesina

, non devi far altro che seguire **la nostra ricetta** semplice spiegata passo passo.

Ecco altri **dolci con la frutta** che potrebbero piacerti:

[Crostata di fichi](#)

[Torta di pere e uvetta](#)

[Strudel di fragole](#)

[Frittelle di mele e uvetta](#)

[Banana bread](#)

INGREDIENTI

PASTA FROLLA per strudel - 500 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE 600 gr

PANGRATTATO tostato in un po'di burro -
50 gr

ZUCCHERO 50 gr

UVETTA SULTANINA 40 gr

PINOLI 20 gr

RUM 2 cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1
cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA FINITURA

UOVA per spennellare - 1

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare questo strudel alle mele, realizza la pasta frolla seguendo la ricetta base. Mentre la frolla riposa in frigorifero, prepara la farcia dello strudel: sbuccia le mele e leva il torsolo, tagliale a fettine e stufale con lo zucchero per 5 minuti circa, quando le mele saranno ammorbidite, mettile in una ciotola con un cucchiaino di vanillina, mescola per farla distribuire bene.



- 2 Aggiungi e man mano mescola tutti gli ingredienti previsti per il ripieno, quindi: il pane grattugiato, l'uva sultanina, i pinoli, il rum, lo zucchero, la cannella e la scorza di limone.





- 3 Stendi la pasta su una spianatoia fin quando avrà la dimensione di circa 40x25 cm. Adagia la pasta su un foglio di carta forno e distribuisci il ripieno alle mele al centro del rettangolo di pasta frolla.



- 4 Spennella i bordi liberi dalla farcia con del burro e chiudi lo strudel ripiegando i lembi liberi sul ripieno. Forma il tipico salame dello strudel e sigilla bene, schiacciando con le dita, i bordi dove si uniscono. con un coltello a lama liscia ben affilato pratica dei tagli obliqui per permettere al vapore che si formerà dentro al dolce di evaporare all'esterno durante la cottura.





- 5** Adagia lo strudel in una teglia o in uno stampo da plumcake aiutandoti con la carta forno. Spennella lo strudel così ottenuto con l'uovo sbattuto e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa. Fai raffreddare e servi tagliato a fette spolverizzato di zucchero a velo.



